
Pelatihan *Fruits Carving* Pada Siswa Dan Guru Smk Pgrri 4 Kabupaten Kendal

Ahmad Mansur¹, Novitaratri², Syamsul Hadi³

STIEPARI Semarang, Jl. Bendan Ngisor Sampangan Semarang¹

STIEPARI Semarang, Jl. Bendan Ngisor Sampangan Semarang²

STIEPARI Semarang, Jl. Bendan Ngisor Sampangan Semarang³

Email: chefahmad30@gmail.com

ABSTRAK

Perkembangan hotel dan bisnis kuliner saat ini meningkat di daerah daerah tidak terkecuali di kabupaten Kendal yang saat ini menjadi daerah yang tujuan perkebanga industry. Untuk itu banyak perkembangan kuliner karena banyanya masyarakat yang produktif dan tingkat perekonomiannya. Sumber Daya Manusia (SDM) juga diperlukan peningkatan dan perkembangannya salah satunya yang sudah di lakukan oleh SMK PGRI 4 Kabupaten Kendal yang dimana melaksanakan pelatihan *Fritis Carving* pada siswa baik kelas 1, 2 dan 3 serta guru-guru pada jurusan perhotelan yang memiliki tujuan supaya meningkatkan *skill* atau kemampuan di bidang seni ukir. Seni ukir atau carving art adalah ilmu pahat yang dilaksanakan di lakukan pada media buah, biasanya buah yang di ukir yaitu semangka, papaya, melon serta bahan lainnya seperti lobak, waloh, apel maupun yang lainnya. Keindahan dan keserasian adalah yang utama pada penampilan carving art ini. Hasil pada pelatihan ini banyak siswa dan guru antusias dan mempraktikan sendiri sehingga ada ketertarikan dalam seni ukir buah.

Kata kunci (dicetak tebal): Pelatihan, *Fruits Carving*

ABSTRACT

The development of hotels and culinary businesses is currently increasing in regions, including Kendal district, which is currently the destination for industrial development. For this reason, there are many culinary developments because there are many productive people and their economic level. Human Resources (HR) also needs improvement and development, one of which has been carried out by SMK PGRI 4 Kendal Regency, which carries out Fritis Carving training for students in grades 1, 2 and 3 as well as teachers in the hospitality department who aim to improve skills or abilities in the field of carving. The art of carving or carving is the art of carving which is carried out on fruit media, usually the fruits that are carved are watermelons, papayas, melons and other materials such as radishes, walnuts, apples and others. Beauty and harmony are the main things in the appearance of this sculpture. The results of this training were that many students and teachers were enthusiastic and practiced it themselves so that there was an interest in fruit carving.

Keywords: Training, Fruit Carving

PENDAHULUAN

Pada dasarnya perkembangan sekolah di kabupaten adalah yang yang seharusnya di kembangkan terutama Sekolah Menengah Kejuruan yang melatih serta menyiapkan Sumber Daya Manusia yang siap untuk bekerja. Kabupaten Kendal adalah salah satu daerah yang memiliki perkembangan SMK yang lumayan banyak ada total 29 SMK baik Negeri maupun swasta yang masih peroprasi aktif dalam proses belajar mengajar. Diantara dari seluruh SMK

yang ada di kenal adalah SMK PGRI 4 Kendal yang memiliki jurusan Perhotelan dan Perkantoran. Pada perkembangan dunia perhotelan tingkat SMK sangatlah luas dilihat dari antusiasme siswa di sekolah tersebut yang memiliki 2 kelas setiap tahunnya.

Perhimpunan Hotel dan Restoran Indonesia (PHRI) Kabupaten Kendal melaksanakan pertemuan dengan Kepala Dinas Kepemudaan Olahraga dan pariwisata (Disporapar) Kabupaten Kendal, bahwa peran serta PHRI dalam mengawal pariwisata di kabupaten Kendal sangat di butuhkan. Dimana Kendal saat ini sedang giat giatnya memperkenalkan destinasi wisata di wilayah Kendal dan pembangunan Kawasan Industry Kawasan Ekonomi Khusus (KEK). Kabupaten Kendal tahao demi tahao akan berkembang di mana sudah ada jalur Trans BRT Semarang-Kendal, dimana merupakan momen yang bisa memanfaatkan jaringan transportasi didukung pemerintah dalam upaya membantu pengembangan dunia perhotelan restoran dan pariwisata.

Oleh karena itu selain bidang-didang tertentu yang sudah di sampaikan , perlu diingat persiapan SDM pada anak anak muda Kendal juga wajib di siapkan dengan baik. Salah satunya perbanyak jurusan pariwisata dan perhotelan supaya generasi muda Kendal siap menjadi stakeholder dalam bekerja di dunia perhotelan, kuliner dan pariwisata.

Salah satu hal dalam bidang kuliner yang sangat menyita perhatian adalah seni ukir buah atau fruits carving yang menjadinya daya Tarik tersendiri jika di tampilkan di acara-acara atau event jamuan makan. Tentu hal ini bisa meningkatkan kualitas dan harga masakan yang di olah. Selain itu juga akan meningkatkan nilai kreativitas dan keindahan dan menarik bagi tamu yang datang. Ada istilah orang itu jika mau makan pasti dilihat dulu penampilannya baru rasanya. Dunia plating dalam seni culinary adalah sebuah kewajiban dalam dunia perhotelan, makanan bisa mahal salah satunya karena ada sentuhan kreatifitas yang ada didalamnya selain bahan makanan itu sendiri.

METODE

Metode yang digunakan pada pengabdian ini yaitu pelatihan langsung berupa praktik Bersama dengan menggunakan bahan utama buah dan mulai proses mengerjakan ukiran yang sudah di berikan contoh dan pembahasan. Yang tentu sebelum pelatihan di berikan paparan materi tentang *Fruits Carving*.

HASIL, PEMBAHASAN, DAN DAMPAK

Pada pelatihan ini dilaksanakan di pertengahan bulan November 2022 di SMK PGRI 4 Kabupaten Kendal selama 1 hari peserta pelatihan sebanyak 52 peserta terdiri dari siswa dan guru jurusan perhotelan. Pelatihan ini menggunakan 5 semangka dan papaya yang di ukir menjadi Bunga mawar desainnya. Jenis jenis ukiran pada buah ini biasanya standartnya adalah goresan berupa bunga yang bisa ukiran tulisan, wajah, symbol maupun yang lainnya.

Seni ukir ini tergolong ilmu yang sangat jarang dimiliki pada ahli makanan atau chef karena keilmuan ini adalah skill tambahan yang bisa memberikan nilai lebih pada seseorang jika memiliki skill seni ukir ini serta dapat meningkatkan tempalan pada present sebuah makanan sajian makanan baik di restoran, hotel maupun rumah makan.

Adapun hasil-hasil pelatihan Fruits Carving ini di SMK PGRI 4 Kendal, dapat dilihat pada tabel gambar.



Gambar. Pelatihan Fruis Carving di SMK PGRI 4 Kendal

SIMPULAN

Dalam pengabdian ini pada intinya ingin memperkenalkan bahwa skill dan kemampuan fruits carving dapat menjadi ilmu dalam pelayanan di restoran, hotel maupun bisnis kuliner lainnya. Ingin meningkatkan kemampuan keterampilan siswa dan guru SMK PGRI 4 Kabupaten Kendal.

UCAPAN TERIMAKASIH

Pada kesempatan ini kami mengucapkan terimakasih kepada Setua STIEPARI Semarang yang telah memberikan support dalam kegiatan pengabdian ini serta kepada kepala Sekolah SMK PGRI 4 Kabupaten Kendal yang telah memberikan kesempatan untuk mentransfer ilmu kepada siswa dan guru. Serta Setua P3M yang telah membantu kelancaran kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA (12pt)

https://en.wikipedia.org/wiki/Fruit_carving

<https://pintar.co/mengukir-buah-fruit-carving-menjadi-hiasan-yang-menarik-dan-bernilai-jual-tinggi-dari-tingkat-basic-sampe-menengah-membuat-basic-fruit-carving-dan-fruit-carving-character-bersama-chef-wetz>